

## Modalidades de proteção dos queijos tradicionais no Brasil

Delphine VITROLLES, LER (Université Lyon 2), UMR Innovation (CIRAD), França,  
Fabiana Thomé da CRUZ, PDGR (UFRGS), Brasil,  
Sônia de Souza Mendonça MENEZES, UFS, Brasil,  
Claire CERDAN, UMR Innovation (CIRAD), PGA (UFSC), Brasil,  
Claire DELFOSSE LER (Université Lyon 2), França

### Introdução

#### Perguntas de pesquisa

- Quais são as estratégias de promoção da origem e da qualidade para os queijos tradicionais no Brasil?
- Quais são as condições de emergência dessas estratégias?
- Quais são os recursos territoriais mobilizados para os produtores para reivindicar a especificidade dos produtos?

#### Objetivo

Mostrar a coexistência de dois tipos de estratégias de valorização pelos produtores de queijo: estratégias com base nas políticas públicas nacionais dos produtos agropecuários e estratégias mais alternativas

#### Hipótese

As exigências jurídicas (principalmente sanitárias) a serem cumpridas pelos produtores ameaçam a estabilidade socioeconômica socioculturais e a própria identidade cultural dos queijos

### Material e Métodos

Pesquisa desenvolvida nas regiões produtoras de queijo artesanal Serrano, nos Campos de Altitude (Santa Catarina e Rio Grande do Sul), de queijo Minas artesanal, nas regiões do Sero e das serras da Canastra e do Salitre (Minas Gerais) e de queijo de Coalho, no Sertão Sergipano do São Francisco (Sergipe).

Resultados baseados em material bibliográfico, em dados de trabalho de campo obtidos com entrevistas semi-estruturadas e observação participante nas regiões pesquisadas no âmbito de três teses de doutorado.

### Resultados e Discussão

#### Produtos tradicionais inscritos nos territórios de produção : dimensão plural da ligação dos produtos com os territórios

- Dimensão natural que se apóia sobre o suporte agroecológico
  - Raças rústicas (leiteiro e de corte) adaptadas às condições serranas
- Dimensão cultural fundada sobre as tradições e os usos locais
  - Queijo feito com leite cru
- Dimensão técnica que valoriza um espaço de saber e de práticas
  - Saber-fazer

⇒ Relevância cultural, histórica, social e econômica dos queijos

#### Principais dificuldades

Notoriedade ligada à forte identidade cultural e alta demanda por parte dos consumidores => usurpação

Legislação sanitária proibindo comercialização de queijos feito de leite cru antes de 60 dias de maturação => comercialização informal

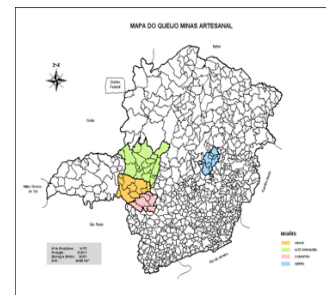
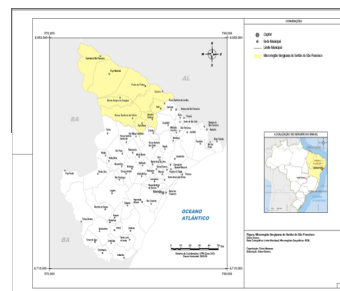
#### Dois tipos de estratégias de valorização

##### Estratégias com base na política pública nacional

- Proteção como patrimônio cultural imaterial pelo IPHAN: "modo artesanal de fazer Queijo de Minas, nas regiões do Sero e das serras de Canastra e do Salitre"
- Projeto de qualificação e certificação do queijo artesanal Serrano da EMATER e da EPAGRI com objetivo o reconhecimento de uma IG
- Deposito de dois pedidos de IP em abril de 2010: Sero e Canastra par os queijos minas artesanais
- Marcas privadas e coletivas

##### Estratégias alternativas

- Diversificação dos circuitos de produção familiar (caseiro, agroindustrial) e de comercialização (venda direta, feiras locais ou regionais, intermediários)
- Acordos entre estados vários estados no Nordeste para permitir a circulação de produtos que não cumpriam as normas federais: Embora estas novas medidas contradiziam a lei Federal, essas práticas se espalharam rapidamente. Porém, hoje, a federação proíbe tais práticas.
- Lei estadual nº 14.387/2004: autoriza a comercialização do queijo Minas artesanal dentro do Estado de Minas Gerais a partir de 20 a 30 dias de maturação



### Conclusão

Os produtores de queijo tradicional desenvolveram dois tipos de estratégias de proteção dos seus produtos: estratégias com base nas políticas públicas nacionais de promoção dos produtos agropecuários e/ou artesanais e estratégias alternativas que permitem aos produtores que estão no limite da legalidade de utilizar uma legislação especial, que autoriza, em casos particulares, uma exceção à regra. A pesar de todo as dificuldades de adequação daqueles produtores às exigências legais representa uma debilidade em termos de desenvolvimento territorial sustentável e uma ameaça para a preservação de uma patrimônio cultural e alimentar nacional. A questão da proteção dos queijos tradicionais no Brasil questiona mais uma vez o paradigma entre modernização, inovação e tradição.

### Referências

- CRUZ, F. T. Da. MENASCHE, R., KRONE, E. E., WAGNER, S. A. Queijo Artesanal Serrano dos Campos de Cima da Serra: o saber-fazer tradicional desafiando a qualidade. Anais. IV Congresso de La Red SIAL. Mar del Plata, Argentina. Outubro 2008.
- MENEZES, S. de S. M. A. A força dos laços de proximidade na tradição e inovação no território sergipano das fabriquetas de queijo. 2009, 359f. Tese (Doutorado em Geografia). Universidade Federal de Sergipe, 2009.
- VITROLLES D. When GI conflicts with safeguarding food heritage. *Anthropology of Food*, no prelo. 2010.
- VITROLLES D., MAFRA L., CERDAN C. Enjeux et perspectives de développement des Indications Géographiques au Brésil, une analyse à partir de deux produits de l'Etat de Minas Gerais. III Colóquio internacional da rede SYAL, Baeza, Espanha. Outubro 2006.